ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№23 (55) ДЕКАБРЬ 2008

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

[redacted]

Дорогие друзья!

В больших магазинах появились наряженные елки и вовсю идет продажа новогодних подарков. И ведь действительно, до Нового года осталось совсем немного времени. Не пора ли подумать о праздничном столе?

Наш богатый жизненный опыт показывает, сколько бы гости ни съели закусок, рыбы, мяса и прочего, в конце вечера они все равно ждут чего-нибудь сладенького. В этом номере мы подобрали для вас самые разнообразные десерты. Большинство из них низкокалорийные и несложные в приготовлении. И все очень нарядные и вкусные!

Желаем здоровья.

английский крем-карамель

[redacted]

баваро с зеленым яблоком

ЧТО НУЖНО:

- **100 мл** грейпфрутового сока
- • сок 1 лимона
- **4** зеленых яблока
- **400 мл** сливок жирностью 35%

[redacted]

ЧТО ДЕЛАТЬ:

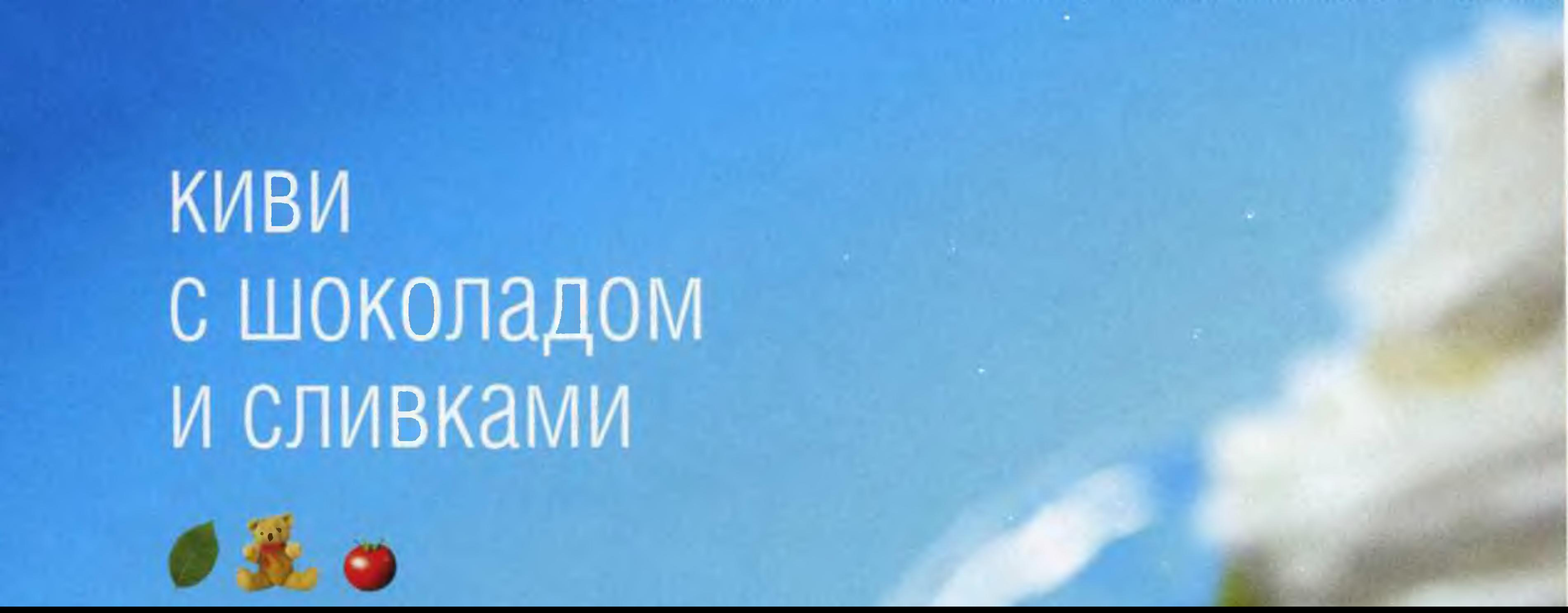
1 Соединить в миске лимонный и грейпфрутовый соки. Яблоки вымыть, нарезать ломтиками, удалив сердцевину, и сложить в миску с соком. Оставить

[redacted]

4 Перелить содержимое миски в сотейник, тщательно перемешать. Поставить смесь на очень маленький огонь и готовить, постоянно помешивая, в те-

[redacted]

киви с шоколадом и сливками



желе из черной смородины

бананы с тремя соусами

ЧТО НУЖНО:

8 бананов
4 ст. л. очищенных грецких орехов

Для соуса тоффи:

300 г сахара
3 полоски апельсиновой цедры

[redacted]

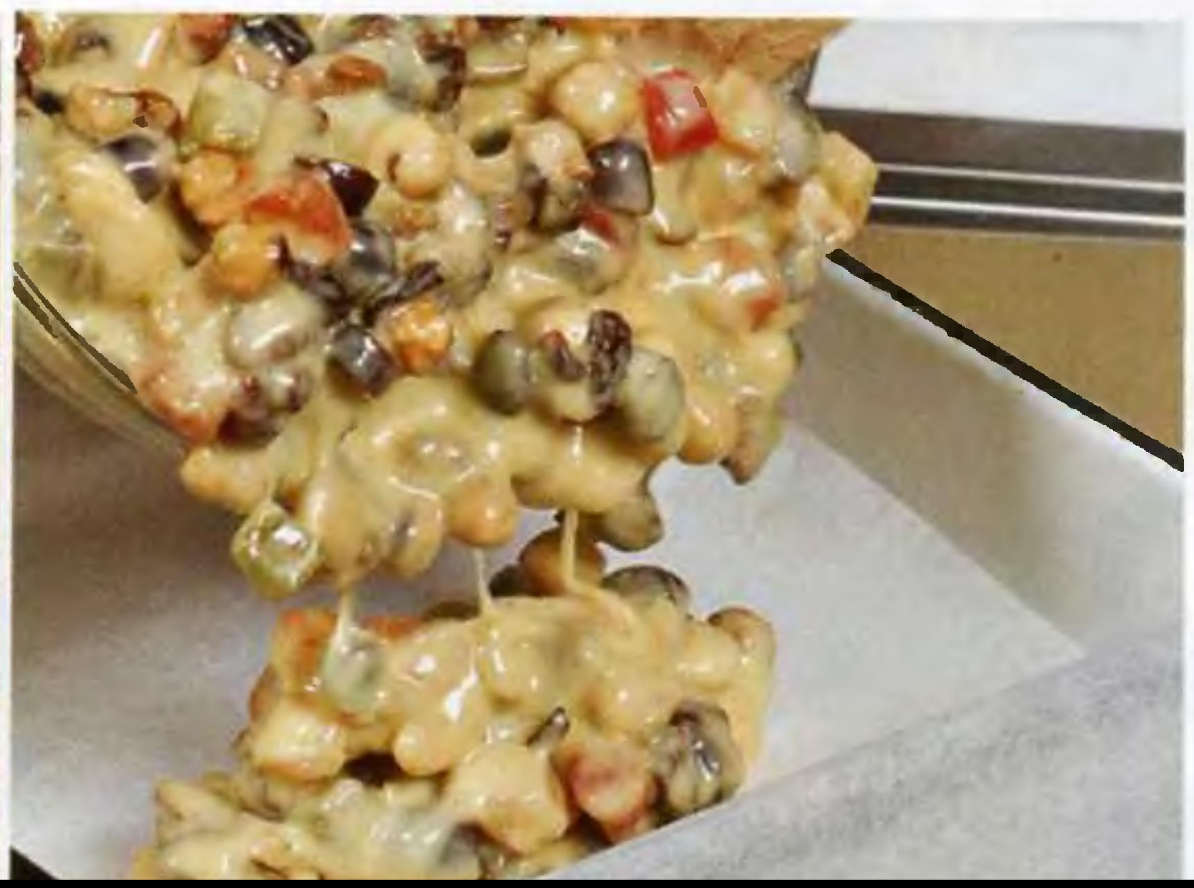
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить соус тоффи. В сотейник положить сахар, апельсиновую цедру и 2 ст. л. воды. Варить, помешивая, на медленном огне до получения карамели золотистого цвета.

2 Добавить сливочное масло, 4 ст. л. воды и нагревать 1–2 мин., после чего снять

[redacted]

пудинг с финиками и орехами



ЧТО НУЖНО:

шоколадная мозаика

Время приготовления: 20 мин.

[redacted]

десерт «аляска» с клюквой

чернослив в белом шоколаде

ЧТО НУЖНО:

[redacted]

шоколаде

MONDORO
Asti

СПОНСОР РЕЦЕПТА
ХОРС

миндальный кекс «елочка»

ЧТО НУЖНО:

100 г кураги
180 мл мандаринового сока
100 г сливочного масла
4 ст. л. сахара
180 г молотого миндаля

[redacted]

ягодный трайфл

ЧТО НУЖНО:

100 г	готового бисквита
80 мл	ликера «Куантро»
300 г	свежемороженых ягод
250 г	сливочного сыра
200 г	сахара

[redacted]

Английские хозяйки отличаются исключительной рачительностью. Именно они придумали такое роскошное применение черствому хлебу, как хлебный пудинг. Не остались без внимания и сладкие остатки – из них в Англии готовят один из самых восхитительных десертов, трайфл. Существует множество разновидностей этого блюда, но в основе всегда кусочки кекса или бисквита, пропитанные чем-нибудь вкусным: сладким ликером для взрослых или фруктовым соком

[redacted]

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Продолжается редакционная подписка на 2009 год.

Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5108), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, или e-mail: podpiska@phbp.ru

** Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала*

** Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней*

** В цену подписки не включена комиссия Сбербанка*

ГАСТРОНОМЪ журнал для тех, кто ест

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009 г. для новых подписчиков – 1080 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2009 г. для подписчиков прошлых лет – 990 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 90 руб. Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $8,50. Для остальных стран – $11.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009 г. для новых подписчиков – 1080 руб. Стоимость льготной годовой [redacted]

ШКОЛА ГАСТРОНОМА
КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№ 23 (55), декабрь 2008
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»

Адрес редакции: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@phbp.ru
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru

ЖЕНЩИНА - НЕ ПОСУДОМОЙКА!®